

ZU BIER & WEIN

Oliven, Pfefferoni Aufstriche & Bergkäse & Brotkorb	8,50 €
Klassischer Obatzter & Brotkorb (G)	9,80 €
Kalbsfleischpflanzerl mit Kartoffel-Gurkensalat & Bratensoße (A,C,G,L)	12,50 €
Rindertatar aus der Region 160 g (handgeschnitten – ca. 20 min.) mit Schalotten, Kapern, Sardellen, Ei, Senf, Petersilie & Butter	15,50 €
Frische Brezn (nach Verfügbarkeit) (A,H)	1,00 €

AUS DEM KESSEL

Ochsenkraftbrühe mit gewürfeltem Wurzelgemüse & Nudeln	5,90 €
Kürbissuppe mit Kernöl & gerösteten Kürbiskernen	6,50 €

SALATE – VEGETARISCH – VEGAN – PASTA

Vegetarische Allgäuer Käsespätzle & Röstzwiebeln (A,C,G) & frischer Beilagensalat	12,60 €
Frische hausgemachte Gnocchis (A,C) in Butter – Zitronensoße mit Kirschtomaten & frischer Salbei	11,90 €
Spinatknödel in Rahmschwammerlsoße (A,C,G)	12,50 €
Vegane Sellerieschnitzel (A) mit Sojamilch paniierter Sellerie & Belugalinsensalat mit Gemüsewürfel	13,50 €
Trüffelnocken (A,E,G) mit Waldpilzen in geschmolzener Butter, Bergkäse & geraspeltem schwarzem Trüffel	14,50 €
Caesar Salat (A,C,G) Romanasalat mit Parmesandressing & Hähnchenbrust	13,90 €
Backhendlsalat (A,C,G) Gemischter Gärtner Salat / Preiselbeeren -Vinaigrette / Kartoffeln	14,20 €
Gegrillter Ziegenkäse (A,G,H,M,E) Gemischter Gärtner Salat / Mandel-Haselnuss-Panade / Mango Chutney	14,40 €

BURGER

Classic Burger & Pommes (A,G,K,M, Rinder Beef, Salat, Tomate, Zwiebeln, BBQ, Salatbouquet Aufpreis Cheddar Käse (G) oder Bacon (N) je 1,00 €	12,00 €
--	---------

Allergenkennzeichnung

A	Glutenhaltiges Getreide	B	Krebstiere	C	Eier	D	Fisch
E	Erdnüsse	F	Soja	G	Milch / Lactose	H	Schalenfrüchte (Baumnüsse)
I	Lupine	J	Weichtiere	K	Sellerie	L	Senf
M	Sesamsamen	N	Schwefeldioxid & Sulfite				

Bei Fragen zu Allergenen/Inhaltsstoffen fragen Sie bitte nach unserem Allergenordner

WIRTSHAUS KLASSIKER

Schweinekrustenbraten vom Öko-Schwein (A) Zwei Kartoffelknödel / Krautsalat / Dunkelbiersoße	12,90 €
Münchner Schnitzel vom Schwein (A,C,G) mit Meerrettich und Senf paniert / Kartoffel-Gurken-Salat	13,80 €
Bayrisches Cordon Bleu vom Schwein (A,C,G) mit Speck und Obazd'n gefüllt & Kartoffel-Gurken-Salat	14,50 €
Klassische Rinderroulade (A,K,L) mit Kartoffelpüree & Speck - Bohnenbündchen	15,50 €
Im Sollner Himmel....(A,K,L) 1 Scheibe Schweinebraten, Stück Ente, ½ Roulade 2 Kartoffelknödel & Blaukraut, Preiselbeeren	16,50 €
¼ franz. Cherry Valley Ente (A) mit zwei Kartoffelknödeln & Blaukraut in Orangensoße	16,95 €
Sollner Grill-Pfanderl (A,C,G) Rinderlende, Hähnchenbrust & Schweinesteak, Spätzle & Cognacrahmsoße	18,50 €
Wiener Schnitzel vom Kalb (A,C,E,N) Bratkartoffeln mit Zwiebeln & Speck / Preiselbeeren <small>(Speck enthält Antioxidationsmittel und Stabilisatoren)</small>	20,90 €
Zwiebelrostbraten aus der Rinderlende (A,C,G,N) Bacon / Käsespätzle / Schmelzzwiebeln / kleiner Salat	21,90 €
Im Sollner Himmel für 2 Personen...(A,K,L) 2 Scheiben Schweinebraten, 2 Stück Ente, 1 Roulade, 4 Kartoffelknödel & Blaukraut, Preiselbeeren	29,50 €

AUS DEM WASSER

Ganze Forelle Müllerin in Zitronen-Petersilie Butter gebraten mit Butterkartoffeln & Salatbouquet	18,50 €
Zanderfilet vom Grill auf Rahmwirsing - Kartoffel - Ratatouille	18,50 €

SÜßE SÜNDEN DANACH

Apfelkücherl oder Apfelstrudel & Vanillesoße (A,C,G,H,M)	6,80 €
Schokoküchlein mit flüssigem Kern und Vanilleeis (A/C/G)	7,50 €
Kaiserschmarrn [frisch gemacht - ca. 25 min] (A,C,E,H,G,N) mit Rosinen, Mandelsplitter & hausgemachtes Apfelkompott	9,50 €

Allergenkennzeichnung

A	Glutenhaltiges Getreide	B	Krebstiere	C	Eier	D	Fisch
E	Erdnüsse	F	Soja	G	Milch / Lactose	H	Schalenfrüchte (Baumnüsse)
I	Lupine	J	Weichtiere	K	Sellerie	L	Senf
M	Sesamsamen	N	Schwefeldioxid & Sulfite				

Bei Fragen zu Allergenen/Inhaltsstoffen fragen Sie bitte nach unserem Allergenordner